

⑬ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

⑪ N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

2 569 339

⑫ N° d'enregistrement national :

84 13181

⑤① Int Cl⁴ : A 47 G 21/04.

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

⑫② Date de dépôt : 24 août 1984.

③③ Priorité :

④③ Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 9 du 28 février 1986.

⑥③ Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés :

⑦① Demandeur(s) : *JARDEL Brigitte et LABROUSSE Ber-
nard Louis Pierre Emile.* — FR.

⑦② Inventeur(s) : Brigitte Jardel et Bernard Louis Pierre
Emile Labrousse.

⑦③ Titulaire(s) :

⑦④ Mandataire(s) : Cabinet Bert, de Keravenant et Herrbur-
ger.

⑤④ Cuiller pour service à fruits tels que avocats ou des glaces.

⑤⑦ a. Cuiller pour service à fruits tels que avocats ou des
glaces.

b. Cuiller caractérisée en ce qu'elle comporte sur la surface
extérieure de son corps 3 ayant un bord d'attaque 4 et un
bord arrière, une déformation continue 7 reliant la zone du
bord d'attaque 4 à la zone du bord arrière en créant un canal
de communication pour le passage de l'air entre la surface
extérieure et l'aliment.

c. L'invention concerne une cuiller pour service à fruits tels
que avocats ou des glaces.



FR 2 569 339 - A1

D

"Cuiller pour service à fruits tels que avocats ou des glaces".

L'invention concerne une cuiller pour service à fruits (melons au porto, pamplemousses, oranges, mandarines, citrons givrés, avocats) ou glaces, cette cuiller se composant d'un manche et d'un corps,

5 Il existe différents types de cuillers pour la consommation de fruits et de glaces, comme par exemple des cuillers à bord avant dentelé pour les pamplemousses, des cuillers relativement plates pour la glace.

Toutefois, ces cuillers, y compris les cuillers
10 traditionnelles, formées d'un manche et d'un corps, ne donnent pas entière satisfaction lorsqu'elles sont utilisées pour la consommation d'aliments (fruits ou aliments préparés) qui se présente en bloc et ont une consistance pâteuse, un exemple particulièrement caractéristique étant l'avocat.

15 En effet, lorsque le consommateur enfonce sa cuiller dans la chair du fruit pour en détacher un morceau en forme de "copeau", il se produit un effet d'aspiration car le fond du corps de la cuiller épouse parfaitement l'entaille réalisée avec en plus un effet de collage dû au liquide du
20 fruit.

Cet effet est dû à la nature pâteuse de l'aliment qui épouse la forme du dos de la cuiller et ne laisse pas arriver l'air. Le consommateur est alors obligé de décoller la cuiller en exerçant un certain effort. Lorsque la cuiller
25 se détache brusquement, il peut arriver des désagréments surtout

s'il s'agit d'un fruit comme un avocat généralement garni d'une préparation plus ou moins liquide provoquant des projections.

La présente invention a pour but de remédier
5 à ces inconvénients et se propose de créer une cuiller adaptée à la consommation d'aliments à consistance plus ou moins pâteuse et servis en blocs, à savoir des fruits, tels que des melons au porto, des pamplemousses, des oranges, mandarines ou citrons givrés, des avocats, des
10 glaces.

A cet effet, l'invention concerne une cuiller du type ci-dessus, caractérisée en ce qu'elle comporte sur la surface extérieure de son corps ayant un bord d'attaque et un bord arrière, une déformation continue reliant la
15 zone du bord d'attaque à la zone du bord arrière en créant un canal de communication pour le passage de l'air entre la surface extérieure et l'aliment.

Le bord d'attaque crée une entaille dans l'aliment et la surface extérieure du corps de la cuiller
20 suit en quelque sorte le mouvement en se plaquant contre la surface ainsi découpée dans l'aliment.

Or, la déformation de cette surface, et qui forme une partie en creux ou en saillie par rapport à cette surface, constitue ainsi un canal dans le cas d'une partie
25 en creux ou deux canaux pour une partie en saillie.

En effet, comme une déformation en creux est en retrait par rapport à la surface du corps ou contour apparent, l'aliment ne peut pas se mettre dans cette rainure puisqu'il a déjà été découpé par le bord d'attaque.

Dans le cas d'une partie en saillie (nervure),
30 la situation est très voisine sauf que cette partie en saillie écarte la surface du corps de la cuiller par rapport à la surface de l'aliment en constituant une sorte de patin et de chaque côté, le long du patin, il y aura un canal de
35 passage d'air évitant l'effet de ventouse.

Suivant un mode de réalisation avantageux,
la surface extérieure du corps de la cuiller comporte
deux rainures parallèles reliant de façon symétrique
le bord d'attaque à l'avant du corps jusqu'au bord
5 arrière.

Cette réalisation est intéressante car
elle permet d'avoir un canal aussi bien lorsqu'on utilise
la partie gauche que la partie droite du bord d'attaque.
Toutefois, d'autres formes et tracés de déformations
10 sont envisageables.

En particulier, il peut n'y avoir qu'une
seule déformation (rainure ou nervure). Le tracé de la
déformation n'est pas nécessairement rectiligne mais peut
être courbe par rapport à la surface du corps.

15 Suivant une caractéristique, la déformation a
une dimension croissante à partir de la zone du bord
d'attaque.

Ainsi, au niveau du bord d'attaque, la dé-
formation peut avoir une hauteur ou une profondeur nulle ;
20 puis cette dimension augmente jusqu'à ce qu'elle atteigne
sa valeur maximale.

Enfin, il est intéressant que le bord
arrière soit relevé à proximité du manche.

La présente invention sera mieux comprise
25 à l'aide d'un mode de réalisation de l'invention représenté
schématiquement sur les dessins ci-joints, dans lesquels :

- La figure 1 est une vue de côté d'une cuiller,
conforme à l'invention,

- la figure 2 montre la face interne de la
30 cuiller conforme à la figure 1.

- La figure 3 montre la face externe de la
cuiller conforme à la figure 1.

- La figure 4 est une coupe selon IV-IV de
la figure 3.

35 Selon les figures 1, 2, 3, 4 représentant un
mode de réalisation d'une cuiller selon l'invention,

la cuiller 1 est formée d'un manche 2 et d'un corps 3 servant à prélever une fraction d'un aliment tel qu'un fruit de type avocat, pamplemousse, ou d'une glace.

Cette figure 1 montre également l'inclinaison α du manche 2 par rapport à la direction de référence X-X. Cet angle α est de préférence compris entre 16 et 19°.

La forme du corps 3 est différente de celle d'une cuiller servant à la consommation d'un aliment liquide pour lequel le corps forme une sorte de récipient. Dans le cas présent, le corps 3 a essentiellement pour but d'entailler la masse de l'aliment pour en détacher un "copeau" et de permettre de porter ce copeau à la bouche. Pour cela, le corps 3 a une forme relativement plate à l'avant ; ce corps se relève vers l'arrière par ses deux bords latéraux. Le corps 3 comporte ainsi un bord d'attaque 4 s'enfonçant dans le produit et un bord arrière 5.

L'expérience de l'utilisation de petites cuillères habituelles pour la consommation de desserts tels que des gateaux, biscuits, etc... montre que les consommateurs peuvent tenir leur petite cuiller très différemment pour attaquer le produit, soit directement par l'extrémité avant de la cuiller soit plus ou moins avec le bord latéral du corps de la cuiller. Ainsi, le bord d'attaque 4 du corps 3, selon l'invention, s'étend sur l'avant et une grande partie des deux côtés.

Selon cette définition, le bord arrière est le complément du bord d'attaque.

La surface externe 6 du corps 3 est munie de deux déformations 7 en forme de rainures allant, comme le montre la figure 3, du bord d'attaque jusque vers l'arrière.

La coupe de la figure 4 montre le profil des rainures 7.

La figure 2 montre que la surface intérieure du corps 3 de la cuiller est parfaitement lisse.

Lorsqu'on enfonce la cuiller dans un aliment du type de ceux énoncés ci-dessus, le bord d'attaque 4, qu'il soit enfoncé suivant l'axe de la cuiller ou en biais, crée un effet de coin. La forme de l'entaille
5 correspond à la forme du bord d'attaque 4, c'est-à-dire en fait à la section apparente du corps 3. Ainsi les gorges 7 restent libres et permettent de faire communiquer la partie avant du corps 3 et l'arrière, pour laisser passer de l'air, évitant l'effet de ventouse.

10 Dans ce premier exemple de réalisation, il y a deux rainures longitudinales rejoignant le bord d'attaque au bord arrière 5 du corps 3. Le bord 5 est d'ailleurs relevé à proximité du manche 2.

D'autres solutions peuvent être envisagées.
15 En effet, il n'est pas indispensable que la ou les rainures arrivent exactement jusqu'au bord d'attaque et se terminent exactement au bord arrière. Il suffit que le canal formé par une rainure arrive au voisinage du bord d'attaque et au voisinage du bord arrière. D'ailleurs il est
20 intéressant que les rainures n'arrivent qu'au voisinage du bord d'attaque car elles ne seront pas perceptibles par la lèvre inférieure du consommateur.

Selon la figure 3, les rainures 7 sont parallèles au plan de symétrie de la cuiller. Toutefois, d'autres
25 tracés de rainures sont également envisageables en fonction de considérations de fabrication ou d'utilisation. On peut ainsi envisager des tracés courbes, bombés, ou encore plus ou moins inclinés par rapport au plan médian de la cuiller mais toujours reliant la zone du bord d'attaque à la zone
30 du bord arrière ; les rainures peuvent également se croiser. La forme de la section des rainures peut également varier ; la profondeur peut être constante ou augmenter progressivement à partir d'une profondeur nulle ; elle peut également être constante.

35 Enfin, l'effet de canal de communication entre la zone du bord d'attaque et la zone du bord arrière peut également être réalisé par une nervure : il y aura ainsi un

canal de part et d'autre de la nervure. Les mêmes remarques que celles faites ci-dessus à propos des rainures quant à la forme de la section et à son tracé, s'appliquent mutans mutandis aux nervures.

R E V E N D I C A T I O N S .

- 1°) Cuiller pour service à fruits, tels que des avocats ou des glaces, cette cuiller se composant d'un manche et d'un corps, cuiller caractérisée en ce qu'elle comporte sur la surface extérieure de son corps (3) ayant un bord d'attaque (4) et un bord arrière (5), une déformation continue (7) reliant la zone du bord d'attaque (4) à la zone du bord arrière (5) en créant un canal de communication pour le passage de l'air entre la surface extérieure et l'aliment.
- 10 2°) Cuiller selon la revendication 1, caractérisée en ce que la déformation (7) est choisie dans le groupe formé par les rainures et les nervures.
- 15 3°) Cuiller selon l'une quelconque des revendications 1 et 2, caractérisée en ce que la surface extérieure du corps (3) de la cuiller comporte deux rainures (7) parallèles reliant de façon symétrique le bord d'attaque (4) à l'avant du corps (3) jusqu'au bord arrière (5).
- 20 4°) Cuiller selon la revendication 1, caractérisée en ce que la déformation a une dimension constante à partir de la zone du bord d'attaque.
- 5°) Cuiller selon la revendication 1, caractérisée en ce que la déformation a une dimension croissante à partir de la zone du bord d'attaque.
- 25 6°) Cuiller selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisée en ce que le bord arrière (5) est relevé à proximité du manche (2).

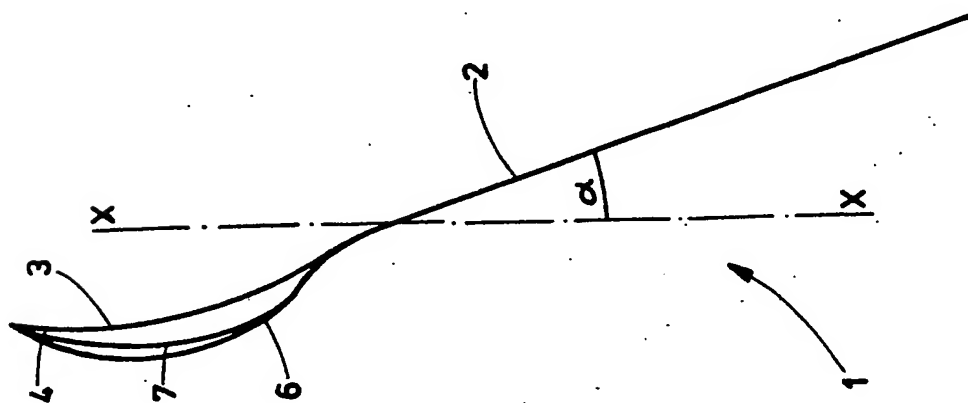


Fig. 1

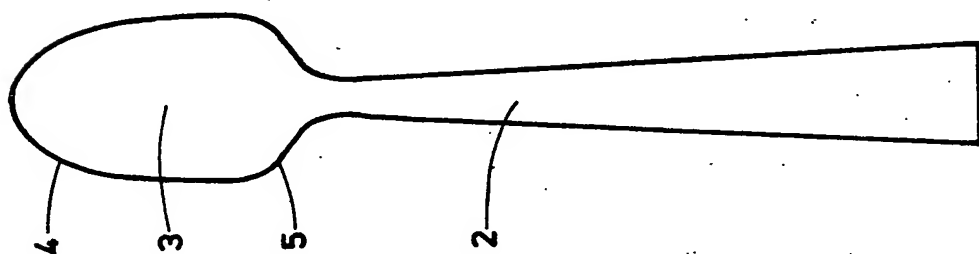


Fig. 2

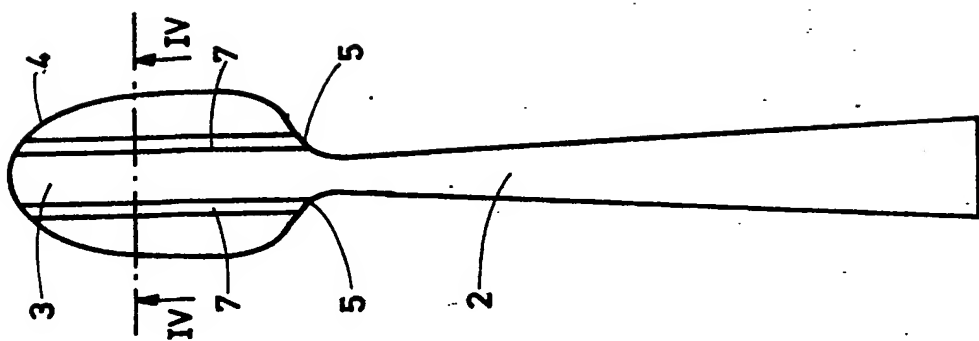


Fig. 3

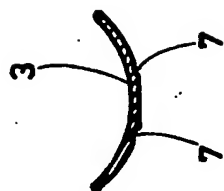


Fig. 4